Este documento es un instrumento de documentación y no compromete la responsabilidad de las instituciones

►**B**

DIRECTIVA 2001/112/CE DEL CONSEJO

de 20 de diciembre de 2001

relativa a los zumos de frutas y otros productos similares destinados a la alimentación humana

(DO L 10 de 12.1.2002, p. 58)

Modificada por:

		Diario Oficial		
		n°	página	fecha
►**M1**	Reglamento (CE) nº 1182/2007 del Consejo de 26 de septiembre de 2007	L 273	1	17.10.2007
►**M2**	Reglamento (CE) nº 1332/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo de 16 de diciembre de 2008	L 354	7	31.12.2008
►**M3**	Directiva 2009/106/CE de la Comisión de 14 de agosto de 2009	L 212	42	15.8.2009
►**M4**	Directiva 2010/33/UE de la Comisión de 21 de mayo de 2010	L 126	23	22.5.2010

▼B

DIRECTIVA 2001/112/CE DEL CONSEJO

de 20 de diciembre de 2001

relativa a los zumos de frutas y otros productos similares destinados a la alimentación humana

EL CONSEJO DE LA UNIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea, y en particular su artículo 37,

Vista la propuesta de la Comisión ([1]),

Visto el dictamen del Parlamento Europeo ([2]),

Visto el dictamen del Comité Económico y Social ([3]),

Considerando lo siguiente:

(1) De acuerdo con las conclusiones del Consejo Europeo de Edimburgo de los días 11 y 12 de diciembre de 1992, confirmadas en el Consejo Europeo de Bruselas de los días 10 y 11 de diciembre de 1993, procede simplificar determinadas directivas verticales en materia de productos alimenticios con objeto de tener en cuenta únicamente los requisitos esenciales que deben cumplir los productos contemplados por dichas directivas a fin de que puedan circular libremente en el mercado interior.

(2) La Directiva 93/77/CEE del Consejo, de 21 de septiembre de 1993, relativa a los zumos de frutas y otros productos similares ([4]), tuvo por objeto la codificación de la Directiva 75/726/CEE ([5]) sobre el mismo asunto.

(3) Las Directivas 75/726/CEE y 93/77/CEE se justificaban por el hecho de que las diferencias existentes entre las legislaciones nacionales sobre los zumos de frutas y néctares destinados a la alimentación humana podían crear condiciones de competencia desleal, lo que podía inducir a error a los consumidores y, por consiguiente, repercutir de forma directa en la realización y funcionamiento del mercado común.

(4) La Directiva 75/726/CEE había fijado por lo tanto normas comunes sobre la composición, el empleo de denominaciones reservadas, las características de fabricación y el etiquetado de los citados productos, con el fin de garantizar la libre circulación dentro de la Comunidad.

(5) Por mor de claridad, conviene proceder a la refundición de la Directiva 93/77/CEE con objeto de hacer más accesibles las normas referentes a las condiciones de producción y comercialización de los zumos de frutas y otros productos similares.

(6) Por otra parte, conviene adaptar la Directiva 93/77/CEE a la legislación comunitaria general aplicable a todos los productos alimenticios, especialmente a la relativa al etiquetado, los colorantes, los edulcorantes y otros aditivos autorizados.

(7) Las disposiciones de la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de marzo de 2000, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios ([6]), y en particular los apartados 2 y 5 del artículo 7 deben aplicarse con arreglo a determinadas condiciones; se debe

([1]) DO C 231 de 9.8.1996, p. 14.
([2]) DO C 279 de 1.10.1999, p. 92.
([3]) DO C 56 de 24.2.1997, p. 20.
([4]) DO L 244 de 30.9.1993, p. 23; Directiva modificada por última vez por el Acta de adhesión de 1994.
([5]) DO L 311 de 1.12.1975, p. 40.
([6]) DO L 109 de 6.5.2000, p. 29.

▼B

indicar claramente cuándo un producto es una mezcla de zumo de fruta y de zumo a base de concentrado y, para el néctar de fruta, cuándo se obtiene entera o parcialmente de un producto concentrado; la lista de ingredientes de la etiqueta incluye los nombres, tanto de los zumos de fruta como de los zumos de fruta a base de productos concentrados que se utilicen.

(8) Sin perjuicio de la Directiva 90/496/CEE del Consejo, de 24 de septiembre de 1990, relativa al etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios ([1]), en determinados Estados miembros se admite la adición de vitaminas a los productos definidos en la presente Directiva; no obstante, no está previsto hacer extensiva esta posibilidad a toda la Comunidad; en estas condiciones, los Estados miembros son libres para autorizar o prohibir la adición de vitaminas y minerales como parte del proceso de fabricación, pero que, en cualquier caso, debe garantizarse el principio de la libre circulación de mercancías dentro de la Comunidad, de conformidad con las normas y principios establecidos en el Tratado.

(9) Con arreglo a los principios de subsidiariedad y proporcionalidad establecidos en el artículo 5 del Tratado, los Estados miembros no pueden lograr adecuadamente el objetivo de establecer definiciones y normas comunes para los productos de que se trate ni adaptar las disposiciones a la legislación comunitaria general en materia de productos alimenticios, y por tanto, en razón de la naturaleza de la presente Directiva, pueden lograrse mejor a nivel comunitario; la presente Directiva no excede de lo necesario para alcanzar dicho objetivo.

(10) Las medidas necesarias para la ejecución de la presente Directiva deben ser aprobadas con arreglo a lo dispuesto en la Decisión 1999/468/CE del Consejo, de 28 de junio de 1999, por la que se establecen los procedimientos para el ejercicio de las competencias de ejecución atribuidas a la Comisión ([2]).

(11) Para evitar la creación de nuevos obstáculos a la libre circulación, los Estados miembros deben abstenerse de adoptar, respecto de los productos contemplados, normas nacionales no previstas por la presente Directiva.

HA ADOPTADO LA PRESENTE DIRECTIVA:

Artículo 1

La presente Directiva se aplicará a los productos definidos en el anexo I.

Artículo 2

Los Estados miembros, con arreglo a lo dispuesto en la Directiva 90/496/CEE, podrán autorizar la adición de vitaminas y minerales a los productos definidos en la parte I del anexo I.

Artículo 3

La Directiva 2000/13/CE será aplicable a los productos definidos en el anexo I, con arreglo a las condiciones siguientes:

1) a) Las denominaciones que fija el anexo I se reservarán a los productos que figuran en él y, sin perjuicio de lo dispuesto en la letra b), deberán utilizarse para designarlos comercialmente,

([1]) DO L 276 de 6.10.1990, p. 40.
([2]) DO L 184 de 7.7.1999, p. 23.

▼B

b) como alternativa a estos nombres de producto, en el anexo III se incluye una lista de denominaciones particulares que podrán utilizarse en la lengua y en las condiciones especificadas en el anexo III.

2) Cuando el producto proceda de una sola especie de fruta, la palabra «fruta» se sustituirá por el nombre de la misma.

3) En el caso de productos elaborados a partir de dos o más especies de frutas, excepto cuando se utilice zumo de limón en las condiciones estipuladas en el punto 1 de la parte II del anexo I, las denominaciones se completarán mediante la indicación de las frutas utilizadas, en orden decreciente según el volumen de los zumos o purés de frutas. No obstante, en el caso de productos elaborados a partir de tres o más frutas, la indicación de las frutas empleadas podrá sustituirse por «varias frutas», una indicación similar o el número de frutas utilizadas.

4) En el caso de los zumos de frutas a los que se hayan añadido azúcares con el fin de edulcorarlos, la denominación de venta deberá incluir los términos «azucarado» o «azúcar añadido», seguida de la indicación de la cantidad máxima de azúcar añadido, calculada como materia seca y expresada en gramos por litro.

5) La reconstitución de los productos definidos en la parte I del anexo I en su estado original por medio de las sustancias estrictamente necesarias para esta operación no supone la obligación de mencionar en el etiquetado la lista de los ingredientes utilizados con tal fin.

   Deberá indicarse en el etiquetado la incorporación al zumo de frutas de una cantidad añadida de pulpa o de células conforme se definen en el anexo II.

6) Sin perjuicio de lo dispuesto en los apartados 2 y 5 del artículo 7 de la Directiva 2000/13/CE, en el caso de mezclas de zumo de fruta y de zumo de fruta a base de concentrado, y en el caso de néctar de frutas obtenido total o parcialmente a partir de uno o más productos concentrados, el etiquetado deberá incluir la indicación ►**M3** «a partir de concentrado(s)» ◄ o ►**M3** «parcialmente a partir de concentrado(s)» ◄, según proceda. Esta indicación deberá figurar junto a la denominación de venta, en caracteres claramente visibles y que destaquen del fondo con nitidez.

7) En el caso del néctar de frutas, el etiquetado deberá incluir la indicación del contenido mínimo de zumo de frutas, de puré de frutas o de mezcla de estos ingredientes, mediante los términos «contenido de fruta: mínimo … %». Esta mención deberá figurar en el mismo campo visual que la denominación de venta.

Artículo 4

En el etiquetado de los zumos de frutas concentrados contemplados en el punto 2 de la parte I del anexo II, no destinados al consumidor final, deberá mencionarse la presencia y la cantidad de azúcares añadidos o de zumo de limón o agentes acidificantes añadidos que permita la Directiva 95/2/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de febrero de 1995, relativa a los aditivos alimentarios distintos de los colorantes y edulcorantes ([1]). Esta indicación figurará en el envase, en una etiqueta unida al envase o en un documento que lo acompañe.

Artículo 5

Los Estados miembros no adoptarán, respecto a los productos definidos en el anexo I, disposiciones nacionales no previstas por la presente Directiva.

([1]) DO L 61 de 18.3.1995, p. 1; Directiva modificada por última vez por la Directiva 98/72/CE (DO L 295 de 4.11.1998, p. 18).

▼B

Artículo 6

Sin perjuicio de lo dispuesto en la Directiva 89/107/CEE del Consejo, de 21 de diciembre de 1988, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre los aditivos alimentarios autorizados en los productos alimenticios destinados al consumo humano [1], sólo podrán utilizarse para la fabricación de los productos definidos en la parte I del anexo I los tratamientos y sustancias enumerados en la parte II del anexo I y las materias primas que se conformen al anexo II. Además, los néctares de frutas se ajustarán a lo dispuesto en el anexo IV.

Artículo 7

Las medidas necesarias para la ejecución de la presente Directiva en lo que respecta a las materias que se enumeran a continuación serán aprobadas con arreglo al procedimiento de reglamentación contemplado en el apartado 2 del artículo 8:

— de la presente Directiva a las disposiciones comunitarias generales aplicables a los productos alimenticios,

— las adaptaciones al progreso técnico,

▼M1

— la adaptación de la presente Directiva a la evolución de las normas internacionales pertinentes, cuando proceda.

▼B

Artículo 8

1. La Comisión estará asistida por el Comité permanente de productos alimenticios, creado mediante el artículo 1 de la Decisión 69/414/CEE [2], denominado en lo sucesivo Comité.

2. En los casos en que se haga referencia al presente apartado, serán de aplicación los artículos 5 y 7 de la Decisión 1999/468/CE.

El plazo a que se hace referencia en el apartado 6 del artículo 5 de la Decisión 1999/468/CE queda fijado en tres meses.

3. El Comité aprobará su reglamento interno.

Artículo 9

Queda derogada la Directiva 93/77/CEE con efectos desde el 12 de julio de 2003.

Las referencias a la Directiva derogada se entenderán hechas a la presente Directiva.

Artículo 10

Los Estados miembros pondrán en vigor las disposiciones legales, reglamentarias y administrativas necesarias para dar cumplimiento a lo establecido en la presente Directiva antes del 12 de julio de 2003. Informarán inmediatamente de ello a la Comisión.

Dichas disposiciones se aplicarán de forma que:

— se autorice la comercialización de los productos definidos en el anexo I, si se ajustan a las definiciones y normas previstas en la presente Directiva, a partir del 12 de julio de 2003,

---

[1] DO L 40 de 11.2.1989, p. 27; Directiva modificada por última vez por la Directiva 94/34/CE (DO L 237 de 10.9.1994, p. 1).

[2] DO L 291 de 19.11.1969, p. 9.

▼B

— se prohíba la comercialización de los productos que no se ajusten a la presente Directiva a partir del 12 de julio de 2004.

No obstante, se admitirá la comercialización de productos que no se ajusten a la presente Directiva que hayan sido etiquetados antes del 12 de julio de 2004 de conformidad con la Directiva 93/77/CEE, hasta que se agoten las existencias.

Cuando los Estados miembros adopten dichas disposiciones, éstas harán referencia a la presente Directiva o irán acompañadas de dicha referencia en su publicación oficial. Los Estados miembros establecerán los detalles de la mencionada referencia.

Artículo 11

La presente Directiva entrará en vigor el día de su publicación en el *Diario Oficial de las Comunidades Europeas*.

Artículo 12

Los destinatarios de la presente Directiva serán los Estados miembros.

▼B

ANEXO I

DENOMINACIONES, DEFINICIONES Y CARACTERÍSTICAS DE LOS PRODUCTOS

I. DEFINICIONES

1. a) **Zumo de frutas**

El término «zumo de frutas» designa el producto susceptible de fermentación, pero no fermentado, obtenido a partir de frutas sanas y maduras, frescas o conservadas por el frío, de una o varias especies, que posea el color, el aroma y el sabor característicos de los zumos de la fruta de la que procede. Se podrá reincorporar al zumo el aroma, la pulpa y las células que haya perdido con la extracción.

En el caso de los cítricos, el zumo de frutas procederá del endocarpio. No obstante, el zumo de lima podrá obtenerse a partir del fruto entero, siempre que se apliquen prácticas de fabricación correctas que permitan reducir al máximo la presencia en el zumo de constituyentes de las partes exteriores del fruto.

b) **Zumo de frutas a base de concentrado**

El término «zumo de frutas a base de concentrado» designa el producto obtenido incorporando al zumo de frutas concentrado el agua extraída al zumo en el proceso de concentración y restituyendo los aromas, y en su caso, la pulpa y células perdidos del zumo pero recuperados en el proceso de producción del zumo de frutas de que se trate o de zumos de frutas de la misma especie. El agua añadida deberá presentar las características adecuadas, especialmente desde el punto de vista químico, microbiológico y organoléptico, con el fin de garantizar las propiedades esenciales del zumo.

▼M3

El producto así obtenido deberá presentar características organolépticas y analíticas por lo menos equivalentes a las del tipo medio de zumo obtenido, conforme a las disposiciones de la letra a), de frutas de la misma especie. En el anexo V se indican los niveles mínimos de grados Brix para los zumos de frutas elaborados a partir de concentrados.

▼B

2. **Zumo de frutas concentrado**

Se entiende por «zumo de frutas concentrado» el producto obtenido a partir de zumo de frutas de una o varias especies, por eliminación física de una parte determinada del agua. Cuando el producto esté destinado al consumo directo, dicha eliminación será de al menos un 50 %.

3. **Zumo de frutas deshidratado/en polvo**

Se entiende por «zumo de frutas deshidratado o en polvo» el producto obtenido a partir de zumo de frutas de una o varias especies por eliminación física de la práctica totalidad del agua.

4. **Néctar de frutas**

a) Se entiende por néctar de frutas el producto susceptible de fermentación, pero no fermentado, obtenido por adición de agua y de azúcares o miel a los productos definidos en los puntos 1, 2 y 3, al puré de frutas o a una mezcla de estos productos, y que por lo demás es conforme al anexo IV.

La adición de azúcares o miel se autoriza en una cantidad no superior al 20 % del peso total del producto acabado.

En el caso de la elaboración de néctares de frutas sin azúcares añadidos o de valor energético reducido, los azúcares podrán sustituirse total o parcialmente por edulcorantes conforme a la Directiva 94/35/CE del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]) de 30 de junio de 1994, relativa a los edulcorantes utilizados en los productos alimenticios.

([1]) DO L 237 de 10.9.1994, p. 3; Directiva modificada por la Directiva 96/83/CE (DO L 48 de 19.2.1997, p. 16).

▼B

b) No obstante lo dispuesto en la letra a), las frutas que figuran en las partes II y III del anexo IV, así como el albaricoque, pueden utilizarse, individualmente o mezclándolos entre sí, para la elaboración de néctares sin adición de azúcares, miel o edulcorantes.

II. INGREDIENTES, TRATAMIENTOS Y SUSTANCIAS AUTORIZADOS

1. **Ingredientes autorizados**

— Con arreglo a lo dispuesto en el artículo 2 podrá autorizarse la adición de vitaminas y minerales en el caso de los productos a que se hace referencia en la parte I, sin perjuicio de lo dispuesto en la Directiva 90/496/CEE.

— Los aromas, pulpa y células restituidas al zumo de frutas definido en la letra a) del apartado 1 deberán haber sido separados del zumo durante el tratamiento, mientras que los aromas, pulpa y células restituidas al zumo de frutas definidas en la letra b) del apartado 1 de la parte I pueden proceder también de zumo de fruta de la misma especie.

Solamente en el caso del zumo de uva, podrán restituirse sales de ácidos tartáricos.

— Se autoriza la adición de azúcares a los productos que definidos en los puntos 1, 2 y 3 de la parte I, distintos de los zumos de pera y uva.

— para corregir el sabor ácido, la cantidad de azúcares añadida, expresada en materia seca, no deberá sobrepasar los 15 gramos por litro de zumo;

— para edulcorar, la cantidad de azúcares añadida, expresada en materia seca, no deberá sobrepasar los 150 gramos por litro de zumo;

siempre que la cantidad total de azúcares añadida, tanto para regular el sabor ácido como para edulcorar no sea superior a 150 gramos por litro.

— Con el fin de corregir el sabor ácido se autoriza, para los productos definidos en los puntos 1, 2, 3 y 4 de la parte I, la adición de zumo de limón o de zumo de limón concentrado en una cantidad no superior a 3 gramos por litro de zumo, expresada en anhídrido de ácido cítrico.

— Se autoriza como ingrediente el anhídrido carbónico.

Queda prohibida la adición coincidente de azúcares y de zumo de limón, concentrado o no, o agentes acidificadores (conforme lo permite la Directiva 95/2/CE) a un mismo zumo de frutas.

2. **Tratamientos y sustancias autorizados**

— Procedimientos mecánicos de extracción.

— Los procedimientos físicos habituales, incluida la extracción (difusión) de agua «in line» de la parte comestible de fruta distinta de las uvas para la elaboración de zumos de fruta concentrados, siempre que los zumos de fruta concentrados resultantes cumplan los requisitos del punto 1 de la parte I. De conformidad con el procedimiento establecido en el apartado 2 del artículo 8, podrá limitarse o prohibirse la utilización de determinados procedimientos y tratamientos.

— Para los zumos de uva en los que se haya efectuado la sulfitación de las uvas mediante dióxido de azufre, se permite la desulfitación por procedimientos físicos, siempre que la cantidad total de SO_2 presente en el producto acabado no supere los 10 mg/l.

▼M2

— Enzimas pectolíticas que cumplan los requisitos del Reglamento (CE) nº 1332/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre enzimas alimentarias ([1]).

— Enzimas proteolíticas que cumplan los requisitos del Reglamento (CE) nº 1332/2008.

([1]) DO L 354 de 31.12.2008, p. 7

▼M2

— Enzimas amilolíticas que cumplan los requisitos del Reglamento (CE) nº 1332/2008.

▼B

— Gelatina alimentaria.

— Taninos.

— Bentonita.

— Aerogel de silicona.

— Carbón vegetal.

— Coadyuvantes de filtración químicamente inertes y agentes de precipitación (perlita, diatomita lavada, celulosa, poliamida insoluble, polivinilpolipirrolidona, poliestireno) conformes a las directivas comunitarias relativas a los materiales y objetos que entran en contacto con los productos alimenticios.

— Coadyuvantes de adsorción químicamente inertes conformes a las directivas comunitarias relativas a los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los productos alimenticios, y utilizados para reducir el contenido de limonoides y naringina del zumo de cítricos sin afectar de manera significativa los contenidos de glucósidos limonoides, ácidos o azúcares (incluidos los oligosacáridos) o el contenido en minerales.

▼B

ANEXO II

DEFINICIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS

A efectos de la presente Directiva se entenderá por:

1) Fruta:

Todas las frutas. A los fines de la presente Directiva, el tomate no se considera fruta.

2) Puré de frutas:

El producto susceptible de fermentación, pero no fermentado, obtenido tamizando la parte comestible de frutas enteras o peladas sin eliminar el zumo.

3) Puré de frutas concentrado:

El producto obtenido a partir del puré de frutas por eliminación física de una proporción determinada del agua que lo constituye.

4) Azúcares:

En lo que se refiere a la elaboración de:

a) néctares de fruta:

— los azúcares definidos en la Directiva 2001/111/CE del Consejo, de 20 de diciembre de 2001, relativa a determinados azúcares destinados a la alimentación humana ([1]),

— el jarabe de fructosa,

— los azúcares obtenidos de frutas;

b) zumos de frutas a base de concentrado:

— los azúcares definidos en la Directiva 2001/111/CE,

— el jarabe de fructosa;

c) zumos de frutas: los azúcares definidos en la letra b) cuyo contenido de agua sea inferior al 2 %.

5) Miel:

El producto definido en la Directiva 2001/110/CE del Consejo, de 20 de diciembre de 2001, relativa a la miel ([2]).

6) Pulpa o células:

Los productos obtenidos de la parte comestible de fruta de la misma especie sin eliminar el zumo. Además, en lo referente a los cítricos, la pulpa y las células son los sacos de zumo obtenidos del endocarpio.

([1]) Véase la página 53 del presente Diario Oficial.
([2]) Véase la página 47 del presente Diario Oficial.

▼B

ANEXO III

DENOMINACIONES PARTICULARES DE DETERMINADOS PRODUCTOS ENUMERADOS EN EL ANEXO I

a) «Vruchtendrank», el néctar de frutas;

b) Süßmost

La denominación «Süßmost» sólo se podrá emplear juntamente con las denominaciones de venta «Fruchtsaft» o «Fruchtnektar»;

— el néctar de frutas obtenido exclusivamente a base de zumos de frutas, de zumos de frutas concentrados o de una mezcla de estos dos productos, no consumibles en razón de su elevada acidez natural,

— el zumo de fruta obtenido de las peras, cuando proceda con adición de manzanas, pero sin azúcares añadidos;

c) «Succo e polpa» o «Sumo e polpa», el néctar de frutas obtenido exclusivamente a partir de puré de frutas, en su caso concentrado;

d) «Æblemost», el zumo de manzana sin adición de azúcar;

e) — «Sur … saft», completado mediante la indicación, en lengua danesa, de la fruta empleada, el zumo sin adición de azúcares obtenido a partir de grosellas negras, cerezas, grosellas rojas, grosellas blancas, frambuesas, fresas o granos de saúco,

— «Sød … saft» o «sødet … saft», completado mediante la indicación, en lengua danesa, de la fruta empleada, el zumo de esta misma fruta, con adición de más de 200 gramos de azúcar por litro;

f) «Äpplemust», el zumo de manzana sin adición de azúcar;

g) «Mosto», sinónimo de zumo de uva.

▼B

ANEXO IV

DISPOSICIONES PARTICULARES APLICABLES A LOS NÉCTARES DE FRUTAS

Néctares de frutas	Contenido mínimo de zumo o de puré (% del volumen de producto acabado)
I. **Frutas de zumo ácido no consumibles en estado natural**	
Granadilla	25
Hierba mora de Quito	25
Grosellas negras	25
Grosellas blancas	25
Grosellas rojas	25
Grosellas silvestres	30
Frutos de falso espino	25
Endrinas	30
Ciruelas	30
Ciruelas silvestres	30
Serbas	30
Agavanzas	40
Cerezas agrias	35
Otras cerezas	40
Arándanos o mirtilos	40
Granos de saúco	50
Frambuesas	40
Albaricoques	40
Fresas	40
Moras	40
Arándanos rojos	30
Membrillos	50
Limones y limas	25
Otras frutas que pertenezcan a esta categoría	25
II. **Frutas pobres en ácido o con mucha pulpa o muy aromatizadas con zumo no consumible en estado natural**	
Mangos	25
Plátanos	25
Guayabas	25
Papayas	25
Lichis	25
Acerolas	25
Guanábana	25

▼B

Néctares de frutas	Contenido mínimo de zumo o de puré (% del volumen de producto acabado)
Corazón de buey o cachimán	25
Chirimoyas	25
Granadas	25
Anacardos	25
Caja	25
Imbu	25
Otras frutas que pertenezcan a esta categoría	25
III. **Frutas de zumo comestibles en estado natural**	
Manzanas	50
Peras	50
Melocotones	50
Cítricos, salvo limones y limas	50
Piñas	50
Otras frutas que pertenezcan a esta categoría	50

▼M3

ANEXO V

Nombre común de la fruta	Nombre botánico	Valores mínimos de grados Brix para zumo de fruta reconstituido y puré de fruta reconstituido
Manzana (*)	*Malus domestica* Borkh.	11,2
Albaricoque (**)	*Prunus armeniaca* L.	11,2
Plátano (**)	*Musa sp*.	21,0
Grosella negra(*)	*Ribes nigrum* L.	11,6
Uva (*)	*Vitis vinifera* L. o sus híbridos *Vitis labrusca* L. o sus híbridos	15,9
Pomelo (*)	*Citrus x paradise* Macfad.	10,0
Guayaba (**)	*Psidium guajava* L.	9,5
Limón (*)	*Citrus limon* (L.) Burm.f.	8,0
Mango (**)	*Mangifera indica* L.	15,0
Naranja (*)	*Citrus sinensis* (L.) Osbeck	11,2
Granadilla (*)	*Passiflora edulis* Sims	13,5
Melocotón (**)	*Prunus persica* (L.) Batsch var. *persica*	10,0
Pera (**)	*Pyrus communis* L.	11,9
Piña (*)	*Ananas comosus* (L.) Merr.	12,8
Frambuesa roja (*)	*Rubus idaeus* L.	7,0
Cereza agria (*)	*Prunus cerasus* L.	13,5
Fresa (*)	*Fragaria x ananassa* Duch.	7,0

▼M4

Mandarina/Tangerina (*)	*Citrus reticulata Blanco*	11,2

▼M3

Si un zumo a partir de concentrado se elabora con una fruta no mencionada en la lista anterior, el nivel mínimo de grados Brix del zumo reconstituido corresponderá al nivel de grados Brix del zumo extraído de la fruta utilizada para elaborar el concentrado.

En el caso de los productos marcados con un asterisco (*), producidos como zumos, se determinará una densidad relativa mínima en relación con el agua a 20/20 °C.

En el caso de los productos marcados con dos asteriscos (**), producidos como purés, solamente se determinará un valor Brix mínimo sin corregir (sin corrección de la acidez).

En lo que se refiere a la grosella negra, la guayaba, el mango y la granadilla, los valores mínimos de grados Brix solamente serán aplicables al zumo de fruta reconstituido y al puré de fruta reconstituido producidos en la Comunidad.